

## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

#### **4.1 Sejarah Perusahaan**

Mina Margo Utama didirikan tahun 1989 oleh bapak Choirul Anam yang pada saat itu ditugaskan sebagai kela pelabuhan di Pelabuhan Perikanan Pantai Pondok Dadap Sendang Biru. Pada saat itu Mina Margo Utama masih dalam bentuk usaha dagang. Pendirian UD. MMU di latarbelakangi oleh keinginan pendiri untuk turut serta meningkatkan kesejahteraan nelayan Sendang Biru pada saat itu, serta memanfaatkan potensi sumber daya alam berupa ikan yang melimpah di perairan sendang biru.

Bapak Choirul Anwar sebagai pendiri dibantu dengan istri, ibu Susilaningtyas Atningrum, memasarkan ikan hasil tangkap nelayan sendang biru ke pasar local dan pabrik-pabrik sekitar Jawa Timur. Produk yang dipasarkan saat itu masih berupa ikan segar. Pada tahun 2001, UD.MMU dipercaya untuk memasok PT. Aneka Tuna Indonesia (ATI) yang berlokasi di Jl. Raya Surabaya-Malang, Gempol, Pasuruan. Permintaan PT. ATI atas ikan segar dirasa cukup tinggi sedangkan potensi sumber daya ikan di sendang biru saat itu terbatas, maka UD.MMU memutuskan untuk mencari sumber-sumber ikan *fresh* di pelabuhan lain selain sendang biru dan lebih fokus memenuhi kebutuhan PT. ATI saja.

Pada tahun 2005, untuk mengembangkan bisnis membentuk sistem UD.MMU merubah bentuk badan hukumnya menjadi CV.MMU dengan melibatkan Bapak

M.Yahya yang merupakan menantu pendiri MMU, ke dalam kegiatan operasional. Sejak itu, kepercayaan pihak PT.ATI terhadap CV.MMU sebagai supplier ikan tuna untuk kebutuhan sumber daya pabrik semakin meningkat. Mulai tahun 2006 hingga saat ini, disamping memasok ikan tuna segar, CV MMU memasok ikan dalam bentuk frozen food ke PT. ATI, sehingga CV.MMU memanfaatkan *cold storage* pihak ketiga untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Mulai tahun 2008 sepeninggal Bapak Choirul Anam hingga saat ini, CV MMU dijalankan oleh istri dan putra-putrinya serta dibantu oleh beberapa pegawai professional yang menangani tugas-tugas sesuai keahlian dan kemampuan masing-masing.

Pada tahun 2017 pak Yahya selaku salah satu yang melanjutkan usaha ini mulai mengembangkan usaha dengan membuka industri pengolahan yang bahan baku utama berasal dari Ikan Tuna, gebrakan pak Yahya ini mendapat apresiasi dan dukungan dari keluarga untuk dapat mengembangkan usaha yang selama ini sudah berjalan.

#### **4.2 Visi, Misi Perusahaan**

Visi dan Misi yang dimiliki oleh CV. Mina Margo Utama adalah sebagai berikut :

Visi Perusahaan :

- a. Maju dan berkembang sebagai perusahaan pemasaran, distributor, dan *supplier* produk perikanan yang dapat menyediakan permintaan pelanggan.

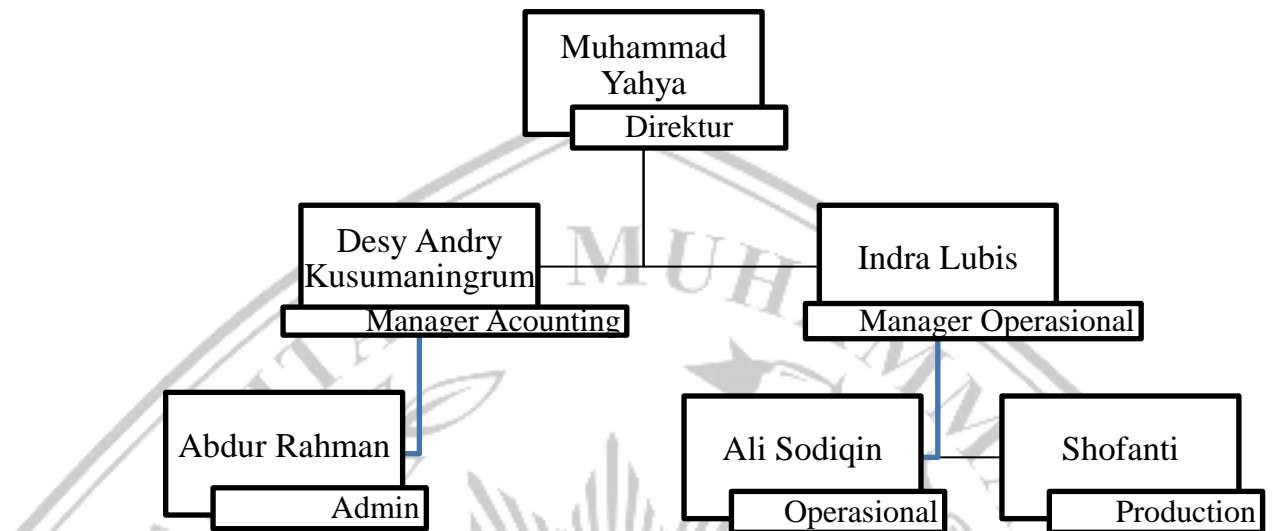
- b. Menjadi perusahaan perikanan terbaik di Indonesia dengan memberikan nilai kepuasan terbaik bagi pelanggan/rekanan melalui pelayanan dan penyediaan produk yang berkualitas.

Misi Perusahaan :

- a. Membuka peluang dan usaha yang produktif dalam membantu perekonomian Indonesia.
- b. Mengadakan kerjasama yang saling menguntungkan antara nelayan, perantara, dan konsumen.
- c. Meningkatkan hasil yang optimal produk-produk perikanan Indonesia.

#### **4.3 Struktur Organisasi**

Struktur organisasi dalam sebuah perusahaan sangat diperlukan untuk menunjukkan bahwa adanya pembagian kerja dan fungsi atau kegiatan-kegiatan berbeda yang dikoordinasikan. Struktur organisasi yang baik dan tepat dapat menunjang pengelolaan sistem yang di jalankan oleh perusahaan. Struktur organisasi pada perusahaan CV. Mina Margo Utama dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7 . Strudur Organisasi CV. Mina Margo Utama

Tugas dan tanggung jawab setiap divisi adalah sebagai berikut :

1. Direktur :

- a. Memimpin dan bertanggung jawab menjalankan perusahaan
- b. Menentukan, merumuskan dan memutuskan sebuah kebijakan dalam perusahaan
- c. Menyusun dan menetapkan berbagai strategi bisnis untuk mencapai visi dan misi perusahaan

- d. Mengkoordinasikan dan mengawasi semua kegiatan di perusahaan, mulai bidang administrasi, kepegawaian hingga pengadaan dan pengiriman barang.
- e. Melakukan evaluasi perusahaan

## 2. Manager Accounting

- a. Mengatur *cashflow* perusahaan
- b. Menjalankan dan mengoperasikan keuangan perusahaan se-efektif dan se-efesian mungkin

## 3. Manager Operasional

- a. Mengatur semua jalannya operasional perusahaan mulai dari proses produksi hingga pemasaran
- b. Koordinasi dengan pemasok mengenai pengiriman bahan baku

## 4. Admin

- a. Mencatat keluar masuknya bahan baku yang akan digunakan untuk proses produksi
- b. Mengurus pembayaran ke pemasok atau pembuatan *invoice*
- c. Mengurus dokumen-dokumen perusahaan

## 5. Operasional

- a. Mengurus pembelian bahan baku dari pemasok dan membantu untuk produksi

## 6. Production

- a. Menyiapkan bahan baku yang akan digunakan dalam proses pengolahan
- b. Melaksanakan proses produksi mulai dari proses fillet sampai proses pengemasan

#### 4.4 Proses dan Hasil Produksi

Proses produksi yang dilakukan oleh CV Mina Margo Utama dalam industri pengolahan ikan tuna dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Proses produksi pengolahan ikan tuna

Keterangan pada gambar 8 diuraikan sebagai berikut:

1. Kedatangan Bahan Baku

Bahan baku dalam industri pengolahan ini adalah ikan tuna. Ikan tuna didatangkan langsung dari Pelabuhan Pondok Dadap, Malang Selatan. Ikan tuna yang menjadi bahan baku adalah ikan tuna yang berkualitas, memiliki ciri daging kenyal dan padat, sisik rapi dan rapat, bau segar pada bagian luar insang, sedikit lendir pada kulit dan insang berwarna merah. Ikan tuna segar yang datang sebagian langsung digunakan sebagai bahan baku pengolahan dan sebagian lagi dimasukkan kedalam *freezer* sebagai persediaan bahan baku yang akan datang. Suhu yang diperlukan ikan tuna dalam *freezer* adalah  $4\pm 1^{\circ}\text{C}$  untuk menjaga kesegaran ikan tuna sehingga tetap terjaga kualitas kesegarannya.

## 2. Proses Fillet

Proses fillet adalah proses pengelupasan kulit ikan tuna dari dagingnya. Pengelupasan kulit dilakukan manual oleh tenaga produksi. Proses fillet dilakukan dengan membersihkan sisik yang ada pada tubuh ikan, kemudian memotong kepala ikan, sayat mendatar pada perut ikan dan mengeluarkan semua organ dalam ikan. Kemudian sayat mendatar dari arah kepala hingga ekor dan pastikan pisau bisa menjangkau tulang belakang untuk memperoleh daging yang maksimal. Setelah itu daging yang sudah bersih akan disiapkan untuk proses penggilingan.

## 3. Proses Giling

Proses penggilingan ikan tuna yang sudah dibersihkan menggunakan mesin modern untuk menunjang hasil pencacahan yang maksimal. Mesin modern

yang digunakan dalam proses penggilingan ikan tuna adalah menggunakan mesin meat grinder *type* AGR-GD32 yang biasanya digunakan untuk penggilingan daging.

4. Proses pencampuran bahan baku dan bumbu

Bahan baku utama dalam pengolahan ini adalah daging ikan tuna yang sudah dibersihkan dan dihaluskan melalui proses penggilingan sebelumnya. Kemudian daging yang sudah dihaluskan tersebut di campur dengan bumbu-bumbu yang telah disiapkan sesuai dengan item tiap produk.

5. Proses Produksi Produk

Produk yang akan dihasilkan dalam industri pengolahan ikan tuna ada 9 macam yaitu:

- a. Tahu Tuna
- b. Siomay Tuna
- c. Nugget Tuna
- d. Kaki Tuna
- e. Rolade Tuna
- f. Makaroni Tuna

6. Proses Pengemasan Produk

Pengemasan produk pada CV Mina Margo Utama menggunakan mesin pressing yang dikerjakan langsung oleh karyawan. Produk di bungkus menggunakan 2 plastik, untuk plastik bagian luar menggunakan bahan yang lebih tebal untuk kemudian dilakukan pengepressan. CV Mina Margo Utama



menggunakan stiker sebagai penanda setiap produk dan diletakkan dibagian luar plastik.

